LE "PYRALCOCHYL"

Arsenical d'Hiver

SOLUTION LIQUIDE CONCENTRÉE

Préservant la Vigne de:

l'Apoplexie et du Folletage

(MORTALITÉ DES SOUCHES)

COMBATTANT EFFICACEMENT

la Pyrale et les autres Insectes

PRODUIT DE CONFIANCE

Fabriqué par M. A. DEBONS, Ingénieur

USINE et BUREAUX ; 48, rue Antoine-Marty, à CARCASSONNE.

Reg. du Com. 3.166. Téléph. 1.70

AUTREFOIS

LONG
COÛTEUX
PÉNIBLE

AUJOURD'HUI

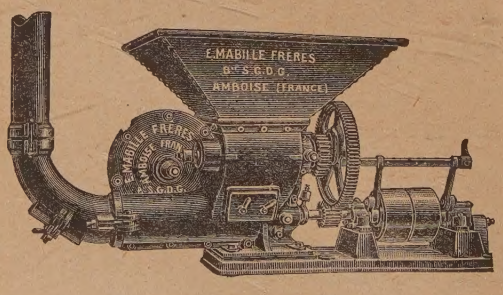
GRÂCE
A LA

FOULO-POMPE

MABILLE

qui distribue la vendange
dans toutes les parties
d'un cellier

RAPIDITÉ-ÉCONOMIE
SUPPRESSION DE
LA MAIN-D'ŒUVRE



Adresse Postale & *Télégraphique:*
PRESSOIRS-MABILLE-AMBOISE

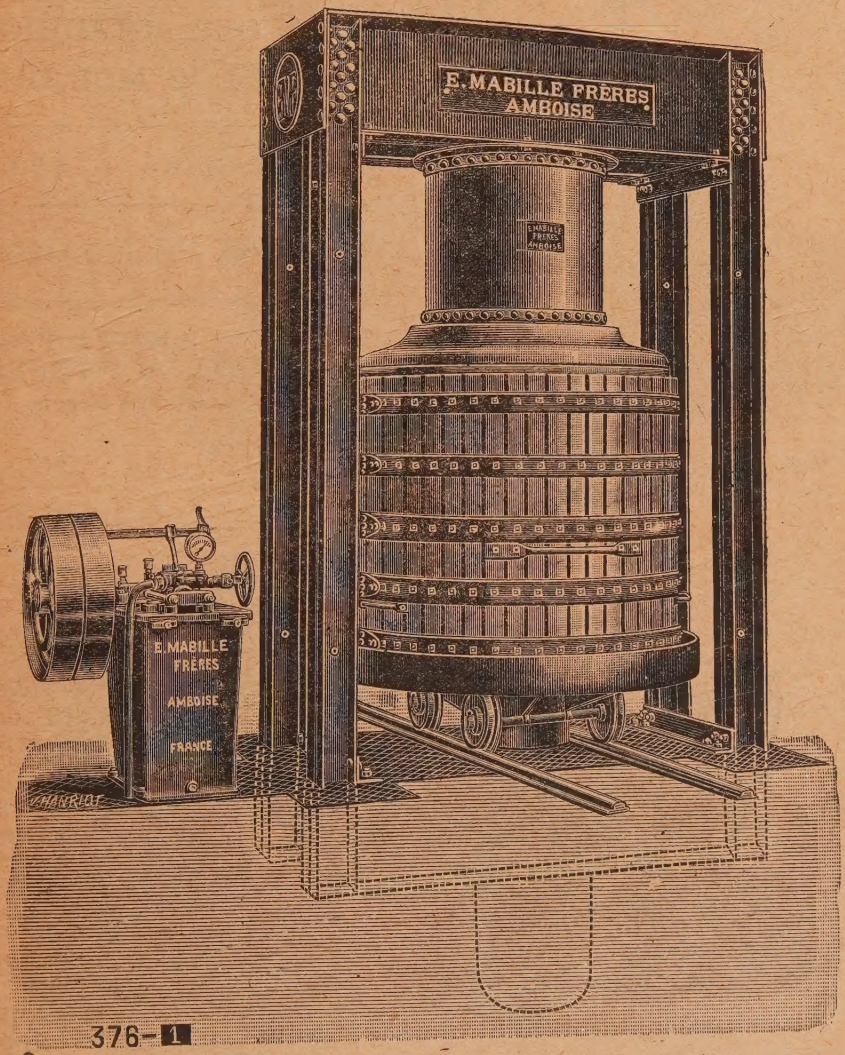
Y. HANRIOT. PARIS

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE N° 11

SIX ANNEES D'EXPERIENCE. PLUSIEURS CENTAINES D'APPAREILS EN FONCTIONNEMENT.

Registre du Commerce. Tours. N° 193

Pressoirs HYDRAULIQUES MABILLE



376-1

LIVRES AVEC DEUX MAIES ROULANTES COMPLETES ET MUNIS DE NOTRE **NOUVELLE POMPE AUTOMATIQUE A FONCTIONNEMENT DIFFÉRENTIEL** (Brevetée S. G. D. G.), CONSTRUCTION EN ACIER LAMINÉ — SOLIDITÉ ET FONCTIONNEMENT GARANTIS.

Demander la Notice spéciale **N° 110.** R. C. Tours. N° 195.

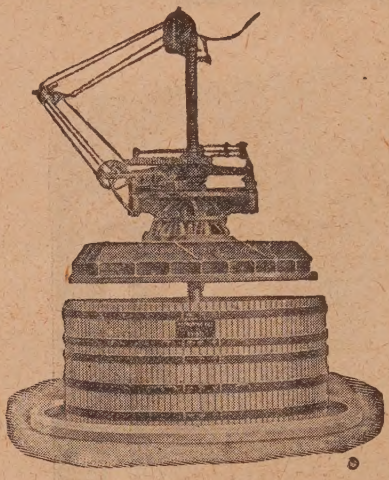
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

LYON

MAISON FONDÉE EN 1835

R. Com. Lyon, 1677 B



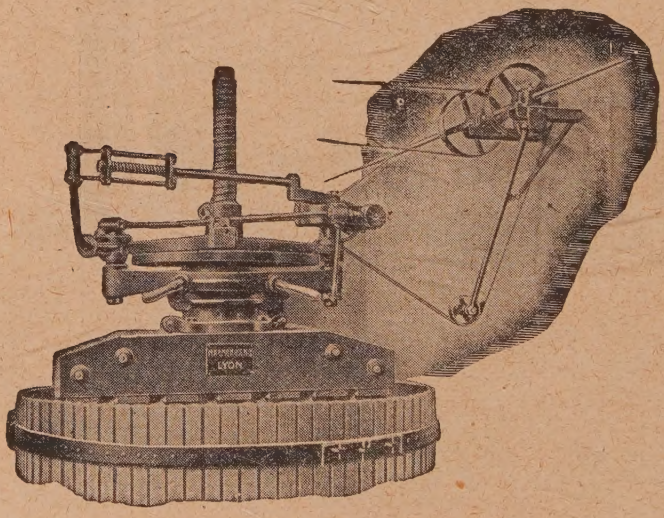
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES
Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ouvuée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

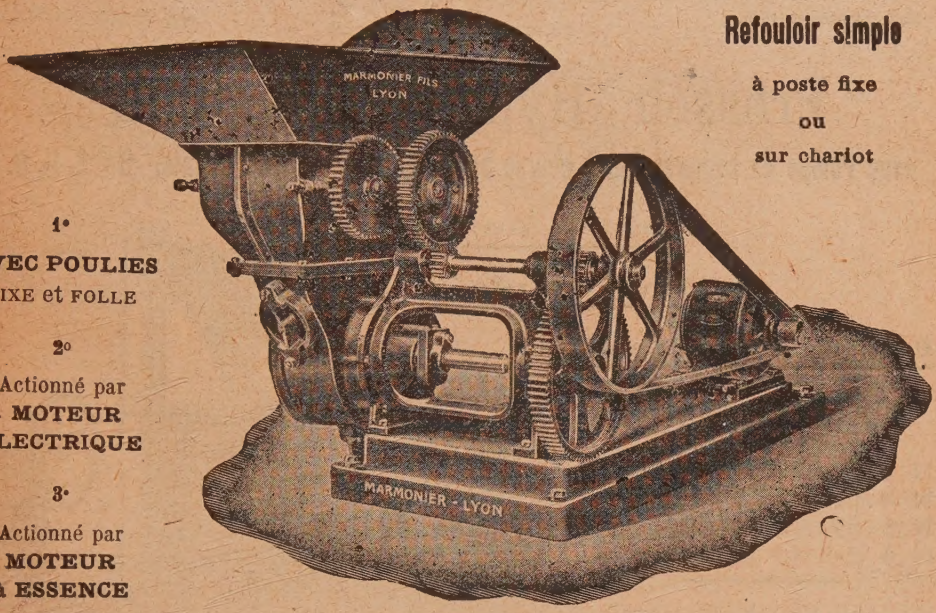
—x—

Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot



1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

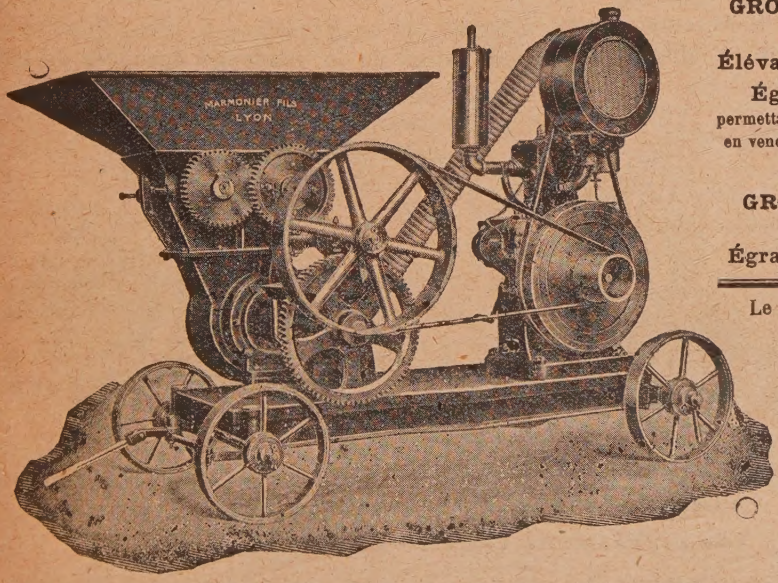
ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

VICTOR COQ & FILS & Cie

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816. Reg. du Com. Aix N° 1417.

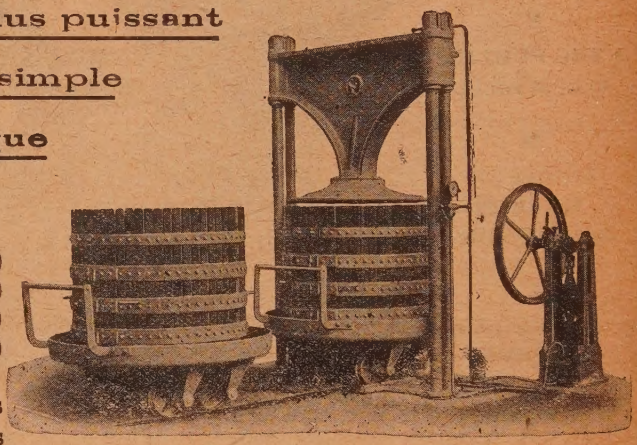
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

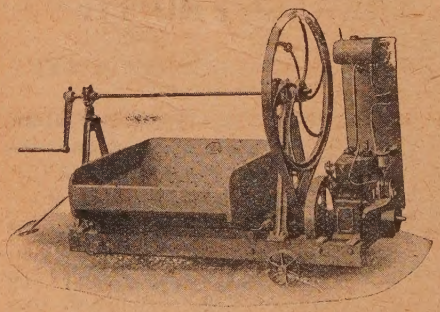
Le plus économique

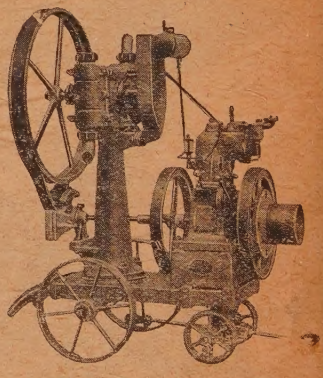


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs
Egouttoirs, Pompes à moûts
et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée
Porte-Regards
Robinetterie
pour cu es
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

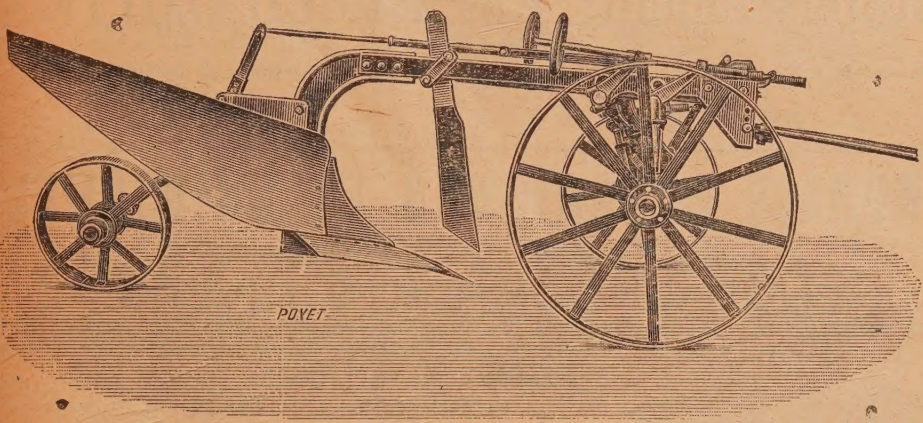
Renseignements, projets et devis sur demande.

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

FIL A VIGNE ET A LIENS

Galvanisé et recuit

Qualité extra, au

FIL MÉTALLIQUE

5, Passage de l'Industrie. PARIS.

Reg. Com. Paris, N° 78.256.

SI LA **VIGNE**

vous intéresse demandez la brochure
"LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS"
de 160 pages, adressée franco sur demande.
Plants greffés toutes variétés. Boutures greffables porte-greffes racinés. Collection variété de table.

ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Prix courants franco sur demande. - On demande des représentants

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes.

EXPORTATION

4986, 5409, 5455 greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage,** assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année.** Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON

Spécialiste Hybrideur

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

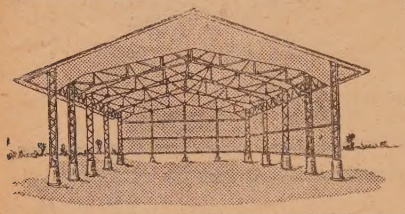
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Vinification parfaite
et
Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les
RADIOLEVURES de la CLAIRE
et le **BIOSULFITE JACQUEMIN**

Breveté (S. G. D. G.)
Demander Brochures gratuites
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du

Treuil Vernette

à traction animée ou au moteur
en adressant commande sans retard

Avenue d'Agde, 49, Béziers

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

Max DEPATY

25, Boulevard Malesherbes, 25

Tél.: **Elysées 47-39 et 31-71** *Câbles*: **Patymax Paris** — *Tous Codes*

MAISON SPÉCIALE D'INSTALLATIONS VINICOLES MODERNES

PASTEURISATEURS
FILTRAGE à FROID – REFRIGERATION
DESULFITEURS et CONCENTREURS DE MOUTS

Confiez vos ordres à des œnologues réputés. Notre longue pratique du traitement des vins vous garantit les résultats.

Nos Pasteurisateurs :

Notre expérience de 20 années dans la fabrication des pasteurisateurs nous permet de présenter à nos acheteurs les modèles les mieux étudiés, d'un **encombrement réduit** et d'une **grande puissance d'échange** et **de rendement.**

Circulation méthodique, facilitant le travail, évitant les dépôts et le brassage du vin et permettant de stériliser le vin sans le fatiguer. La résistance nulle de la circulation assure la durée de l'appareil et permet un débit soutenu même avec les vins les plus difficiles.

Nettoyage facile et rapide. — L'appareil peut être entièrement démonté et remonté en 10 minutes.

Nous construisons un seul type, débitant 1500 litres à l'heure et consommant 2 kilogs de vapeur par hecto, ce qui représente une dépense de combustible inférieure à 0 fr. 05.

Pour les plus gros débits on accouple 2 ou 4 appareils.

Nos pasteurisateurs peuvent fonctionner sans aucune modification comme échangeur-frigorifère pour le filtrage à froid.

Nos Installations de Filtrage à Froid sont établies avec un matériel éprouvé. Notre connaissance du traitement des vins est un garant du choix le plus judicieux du dispositif.

Notre Compresseur, établi par les meilleurs spécialistes, est consacré par 50 ans de succès.

Notre Échangeur-Frigorifère, où s'élabore le travail du vin, est constitué par un Pasteurisateur *Depaty "inversé"*, c'est-à-dire par un appareil parfaitement adapté au vin.

Nos Installations de Froid, très simples, particulièrement étudiées, conviennent à toutes les caves, elles sont montées et essayées avant l'envoi au client Fonctionnement irréprochable — Conduite facile et sans danger. — Aucun spécialiste n'est nécessaire pour la mise en place à l'arrivée.

Nos Désulfiteurs-Concentreurs désulfitent et concentrent à volonté les moûts à une température ne dépassant pas 75° centigrades, ce qui évite la caramélisation.

Nos désulfiteurs peuvent également travailler sans concentration appréciable. L'extraction rapide et économique des doses massives d'anhydride que l'on obtient avec ces appareils permet la vinification après les fortes chaleurs. Ce seul procédé rend possible l'ensemencement méthodique et rationnel avec des levures de grands crus et l'obtention de vins de qualités exceptionnelles.

Simplicité de manœuvre. — Installations économiques — Rendements de 50 à 300 hectolitres par jour.

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés

au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE

par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

GRANDES PEPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par

BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**

40 Hectares Producteurs-Directs variés

Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER

ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.

Télégrammes: AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* **4-48**

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS-ALGER

Spécifique Météorifuge Contre la météorisation, enflures, indigestion. *Le flacon* 7 f. 85

Mastosine Contre la mammite ou araignée des vaches et brebis. Contusions, gros nombrils *La boîte* 5 f. 60

Liniment Sassin Guérit boiteries récentes et anciennes, efforts de boulets, vessigons *Le Flacon* 9 fr.

Pommade Vulnéraire Guérit chevaux couronnés, plaies récentes et anciennes, coupures, brûlures. *La boîte* 5 fr. 60, *Les 6 boîtes franco* 33 f. 60

Poudre Corroborante Guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte* 5 fr. 60. *Les 6 boîtes franco* 33 f. 60

Provende Orientale Guérit l'anémie, faiblesse générale, facilite la digestion et l'engraissement. *La boîte de 1 k.* 7 fr. *Les 5 boîtes franco* 32 f. 50

Registre du Commerce : Orléans 1198

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS BELLE SITUATION :: SONT ACCEPTÉS :: **OFFERTE**

Société Commerciale des Potasses d'Alsace MULHOUSE

LA POTASSE EST INDISPENSABLE

dans tous les sols et pour toutes les cultures

Employer les engrais potassiques en automne, hiver ou très tôt au printemps

Demander tous renseignements gratuits concernant leur emploi en Agriculture au

BUREAU D'ÉTUDES SUR LES ENGRAIS

20, Avenue de Noailles, LYON

Phot. ARGENCE & VIDAL - LYON

Nouvelle Adresse :

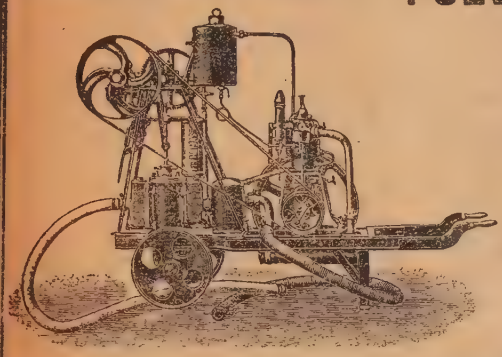
6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGEZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME

F. THOMAS

à traction, à bât et à dos d'homme

Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
60, Allées Paul-Riquet,
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Charrues

VIAU pour toutes cultures
Vigneronne VIAU
Tourne Oreille VIAU

NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE
à VIGNE

Matériel complet pour Défoncement

HOUES — HERSES — SEMOIRS
PRESSES A FOURRAGE A BRAS

FOULOIRS
PRESSOIRS

HARNAIS VITICOLE

Ancienne Maison VIAU, fondée en 1852

Charles MONNIER, Suc^r

142, 144, 146, rue Carreterie

à AVIGNON

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE

Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution

:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE CAUBET

GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DÉTRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE — R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.

9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téiephone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

ARA (Appareils Routiers et Agricoles)

Siège social

PARIS
9, rue
Frédéric-Bastiat

R. C. Seine
N° 105.885

Tél. Wag.
64-66
64-18

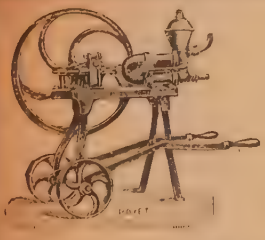
—x—

Agence
—
GARD
—
Bouches-du-Rhône
et
Régions
limitrophes
—
Le
"Sud-Tracteur agricole"
2, rue
Hôtel-Dieu,
NIMES

Constructions
des
Etablissements
DELAUNAY-BELLEVILLE
à St-Denis
(Seine)

—x—

Agence
—
AUDE
et
Régions
limitrophes
—
Catoulic
—
13, rue
du Capitole
—
NARBONNE



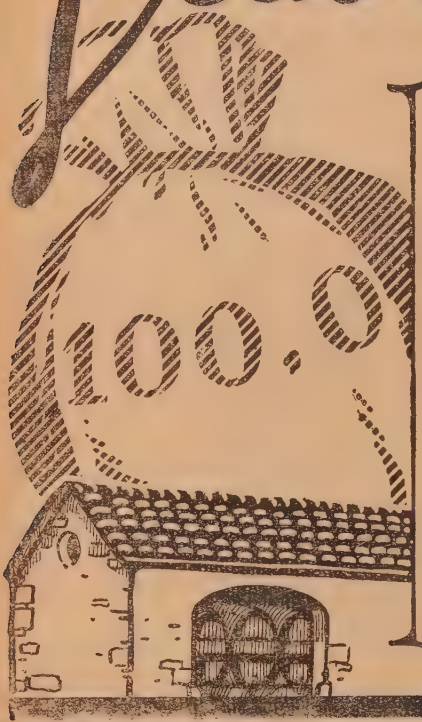
FAFEUR FRÈRES

CARCASSONNE (Aude)
Reg. Com. Carcassonne, N° 1400

POMPES à VIN à courant continu à bras et à moteur.
POMPES à EAU pour tous usages.

GROUPES MOTO-POMPES A ESSENCE ÉLECTRIQUES
Accessoires pour cuves en ciment. Cuivrerie Robinetterie vinicole

Vous avez en cave



une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B

Dam

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.744.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de **Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des **Racinés greffables** et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC

par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

41e Année — N° 40 5 Octobre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Dans les vignobles; — Utilisation des pépins.
N*..... Assemblée de Béziers.
Paul Marchal..... La question des races du phylloxéra de la vigne.
Marcel Biron..... Les vendanges en Rhénanie.
F. Robert..... Sur le Court-Noné.
Informations et communications des sociétés agricoles. — Congrès national de l'électrification rurale. — Cours d'Œnothecnie à Paris. — Ecole d'agriculture de Fontaines (Saône-et-Loire).
Chemins de fer du Midi
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Dans les vignobles

Sous la direction de M. Barthe, président du groupe viticole de la Chambre, et de M. Guillon, délégué du Ministre de l'Agriculture, une centaine de députés, représentant toutes les régions de la France et s'intéressant, non seulement à la viticulture, mais encore au mouvement coopératif, qui a pris un développement si considérable dans le Midi de la France, sont venus visiter les quatre départements gros producteurs : les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault et le Gard. Ils ont reçu partout le meilleur accueil de la part des populations viticoles et des syndicats qui constituent la Confédération Générale des Vignerons.

Dans les Pyrénées-Orientales, la vigne occupe la plaine, les demi-coteaux, mais surtout les pentes les plus rapides de petites collines escarpées, comme aux environs de Port-Vendre, Banyuls, Collioure, Vallée de l'Agly, où souvent la terre cultivable doit être établie en terrasses, soutenues par des murs en pierre sèche et dont quelques-unes ont à peine un mètre de largeur et ne nourrissent que quelques ceps. Ce département produit donc deux sortes de vin : en plaine ou sur les pentes confinant aux plaines, des vins ordinaires, mais de très

bonne qualité, étant obtenus par l'association de l'Aramon, du Carignan, etc... ; sur les coteaux et les pentes en terrasse, les vins de coupage et de liqueur produits par le Carignan et par le Grenache, élément merveilleux de la qualité plus spécialement adapté aux terres les plus maigres, car il est à la fois vigoureux et peu difficile sous le rapport de la nature du terrain.

On y trouve encore quelques vestiges de Mourvèdre et du Morrastel ; cépages essentiellement méditerranéens, existant aussi en Provence, en Afrique, en Espagne, en Portugal, toujours longeant les côtes maritimes et, peut-être pour cette raison, se retrouvant près de l'Océan, notamment en Charente et jusque sur les bords de la Loire. Tous les deux ont dans les Pyrénées-Orientales cédé la place au Carignan, parce que, semble-t-il, ils ne font pas bon ménage avec la plupart des sujets américains qui doivent les porter. Mais on devra revenir à leur culture.

On trouve encore dans les mêmes situations abruptes, mais moins qu'autrefois, le gros Muscat ou Moscatel d'Espagne, le petit et fin Muscat donnant le Muscat de Rivesaltes, célèbre partout et dont la culture devrait s'étendre à nouveau parce qu'elle peut, maintenant, donner de beaux revenus ; le Maccabeo ou Maccabeu, dont le vin, à goût de rancio, jouit d'une réputation locale très méritée ; la Malvoisie dont le nom seul fait venir l'eau à la bouche.

Si l'on excepte les plaines et les demi-coteaux, dont l'encépagement a été donné plus haut, le vignoble des Pyrénées-Orientales établi comme autrefois sur les pentes rapides, maigres et sèches, ne pourrait nourrir l'Aramon qui n'y donnerait que de petits grains, même s'il ne souffrait pas trop de la sécheresse ; le vin ne serait jamais que de l'Aramon, peut-être meilleur que s'il était produit dans les marais, mais tout de même très ordinaire, et, par suite, avec une production forcément réduite, d'un rendement brut très insuffisant. Quand dans un sol quelconque on ne peut obtenir la quantité, il faut rechercher la qualité, la valeur du produit tendant à compenser la faiblesse de la production. Les parties à relief très accidenté ne peuvent cultiver la vigne avec profit que par l'obtention des beaux vins de coupages, des vins de liqueur et des vins doux naturels et spéciaux, tels que muscat, etc. Et dans ces situations, la vigne s'impose, car aucune autre culture ne peut y être tentée. Que donnerait

le blé sur des terrasses de 3 mètres carrés de surface ? ou la pomme de terre, ou n'importe quoi, même les pois chiches, ou le pin préfectoral de jadis ? L'utilisation des terres des coteaux et des collines maigres et sèches ne peut être réalisée que par la culture de la vigne. C'est ce qu'a bien mis en évidence M. le Colonel Mirepoix, président de la C. G. V. Il en est de même, du reste, pour toute la France. La vigne disparaissant des terrains qu'elle occupe, rien ne peut la remplacer, sinon les broussailles et l'herbe sèche que les chèvres seules arriveraient peut-être à brouter.

Et c'est pourquoi les vins spéciaux, les vins de liqueur, les vins doux naturels, les seuls dont l'obtention soit possible dans ces terrains maigres et calcinés, doivent être défendus contre la concurrence étrangère qui s'exerce sur notre propre territoire. Or des vins étrangers, parfois obtenus on ne sait comment, produits plus économiquement par une main-d'œuvre moins chère et grâce à des droits de douane insuffisants, entrent à flot dans nos ports. Il importe de leur barrer la route : il est inacceptable, en effet, que, produisant des quantités suffisantes pour notre consommation, nous voyons des produits étrangers, moins bons, venir, par un bon marché excessif, se substituer chez nous-mêmes aux nôtres. On y veillera dans l'avenir, comme on le verra plus loin.

Les Pyrénées-Orientales ont beaucoup souffert de la crise viticole de 1904-1910, due surtout à une surproduction artificielle que la C. G. V a fait cesser. La difficulté de vivre du produit de la terre a obligé les viticulteurs à rechercher des moyens d'action pouvant rendre leur effort plus efficace. De cette époque datent les coopératives de vinification, de distillation et aussi de vente, qui ont permis aux viticulteurs de préparer eux mêmes les vins de liqueur qu'auparavant seules quelques maisons de commerce étaient pratiquement en mesure d'obtenir. La plus curieuse coopérative de distillation est la Catalane, supérieurement dirigée par son président, M. David Gastu. Elle distille le marc de ses coopérateurs, en extrait le tartre, puis des pépins elle tire l'huile qu'ils renferment, très recherchée par le commerce et dont une partie est transformée en savon spécial pour les adhérents. Ce qui en reste, avec les pulpes et rafles, retourne à la vigne sous forme de terreau. Il est question de pousser plus loin l'utilisation industrielle de ces résidus : leur cellulose hydrolysée donnerait de l'alcool — pour le carburant, qui en manque —. On pourrait en faire

autant des sarments ou mieux encore, comme l'a proposé M. Valarino, les transformer en un bon papier sur lequel s'imprimerait le Bulletin du Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales aux innombrables adhérents.

L'Aude est aussi très accidenté, mais les pentes sont moins rapides et les terrasses peu nombreuses. Dans les plaines et les vallées, l'Aramon domine, associé souvent au Carignan ; sur les pentes sableuses ou argileuses, ou caillouteuses, ce dernier est à peu près seul à occuper le terrain. Les vins obtenus sont donc des vins de plaine, parfois un peu légers, et des vins de coteaux, corsés, colorés, allant seuls, mais servant aussi à améliorer des vins plus faibles.

Aux environs de Limoux était très cultivé, et il l'est encore, le Mauzac blanc, qui, avec la Clairette, produit la blanquette mousseuse de Limoux, qui jouit d'une réputation étendue, et qui bénéficie, croyons-nous, du privilège d'une délimitation resserrée. Jadis elle était obtenue par l'ancienne méthode de production des vins mousseux, par filtrage ou aération et séparation des ferments. Aujourd'hui on obtient généralement la mousse par la méthode champenoise. Le produit est plus régulier. Mais a-t-on bien ainsi la véritable blanquette d'autrefois ? Quand on délimite l'aire de production d'un vin, on délimite les qualités de sols, les sortes de cépages qui doivent le produire. Et pourquoi pas les méthodes de vinification ? La blanquette de Limoux, comme toutes les blanquettes, gagnerait, pensons-nous, à rester ce qu'elle fut toujours.

De nombreuses coopératives de vinification et de distillation ont été créées dans le département de l'Aude sous la vigoureuse impulsion de MM. Barbut, Semichon et de M. Ventresque, le champion de la Coopération. La Coopérative de Lézignan, créée sur l'initiative de M. Castel, député et maire, vinifie 45.000 hectolitres, celle de Thézan 20.000 hectos, etc...

L'Hérault présente la même configuration ; mais ici les plaines et les larges vallées occupent des étendues plus importantes ; les pentes des coteaux sont moins rapides, et les cépages Aramon et Carignan peuvent être cultivés associés presque partout. Cependant le Carignan domine sur les côtes les plus caillouteuses dans les terres les plus maigres et l'Aramon dans la plaine.

Dans la plaine, les produits sont parfois très abondants ; ils sont habituellement très réduits sur les coteaux, mais de très bonne qualité, comme à Olonzac et ses environs, dont la coopérative, due à l'initiative de M. Caffort, maintient la réputation intacte; St-Georges-d'Orques, d'une célébrité régionale méritée, St-Christol, etc...

Dans quelques localités, on cultive en outre le Piquepoul et la Clairette, dont le vin est cependant employé surtout pour la préparation de vins de liqueurs, apéritifs, vermouths, etc... le Terret, associé ou non aux précédents et, enfin, à Frontignan et à Lunel, le Muscat fin à petits grains, célèbre dans le monde entier.

Les vins blancs, bien qu'excellents, se vendent mal en ce moment ; c'est qu'ils sont concurrencés chez nous par les vins blancs étrangers. Il semble aussi que le consommateur les apprécie moins qu'autrefois. Est-ce parce que trop souvent le commerce ne les met à la vente qu'après les avoir édulcorés avec des mutés au soufre, ce qui leur donne une saveur douçâtre, pâle imitation de celle des Barsac, qui n'attire pas le buveur ? Le vin blanc pour boire en mangeant ou au café doit être sec, mais moelleux. C'est du type Chablis qu'il faut tâcher de le rapprocher. Le vin douçâtre c'est du vin pour les femmes, et les femmes ça ne boit pas. Ou n'est-ce pas plutôt parce que beaucoup de vins blancs sont des vins rouges ou rosés décolorés ? Les viticulteurs de Pinet-Pomérols, etc..., qui produisent des vins blancs ont, par leur porte parole autorisé, M. L. Gaujal, demandé que la décoloration des vins rouges et des vins rosés soit interdite ; que, pour les vermouths, on ne puisse employer que des vins blancs, et que la concentration des moûts de Clairette, Picquepouls et Bourrets soit autorisée.

Le muscat de Frontignan est délimité. Il a été très concurrencé autrefois par la production artificielle ; et le cépage qui le produit avait dû céder la place même à l'Aramon. Aujourd'hui, sa culture redevient très lucrative, et sous la forte impulsion de MM. Thomas, Chapotin, etc., de la coopérative des producteurs et de la coopérative si prospère de vente dirigée par M. Antérieu, cette culture s'étend et tout spécialement dans les terres maigres et tout en cailloux, où elle est réellement à sa place. Naturellement, on voit encore apparaître la contrefaçon par des produits étrangers ; les viticulteurs demandent qu'elle cesse.

A Montpellier, la caravane a été reçue par le Syndicat des Vignerons de Montpellier-Lodève, présidé par M. Combemale. Visite des

caves ou distilleries coopératives, de La Grappe, Mauguio, Lansargues, qui vinifie 70.000 hectolitres, puis Mudaison, due à l'initiative de M. le sénateur Reboul, de Marsillargues qui sous la direction de M. Ravel en vinifie 110.000 et qui s'agrandira encore, puis dans le Gard, la cave d'Aimargues, merveilleusement agencée, de Saint-Laurent-d'Aigouze, celle d'Aiguesmortes, qui n'aurait rien perdu à être placée ailleurs, celle de Sommières, toute récente, mais un bijou, etc.

A Nimes, M. Coste, président de la C. G. V. du Sud-Est, exposa à nouveau les revendications de la viticulture méridionale : diminution des frais de transport du seul produit que peuvent donner les terres du Midi ; protection douanière contre l'envahissement des vins étrangers; limitation de la production vinicole de la Tunisie, du Maroc, etc.

Le voyage prit fin dans le Gard ; il y a tout lieu de penser qu'il sera profitable à toute la viticulture française.

Les desiderata de la viticulture ont été exposés dans une réunion tenue à Béziers ; nous les donnons plus loin.

Utilisation des pépins

« J'ai lu avec beaucoup d'intérêt, dans le numéro du 21 septembre, vos notes sur l'utilisation du marc de raisins. L'an dernier déjà, sur vos conseils, j'ai bien utilisé le marc distillé, entassé après distillation dans des cuves à fermentation, où il s'est parfaitement conservé. J'en ai gardé une cuve jusqu'en juillet dernier. J'ai fait sécher ce marc étendu sur des baches au soleil, puis passé à un tarare avec gros calibre, j'ai obtenu des pépins presque purs, que les chevaux ont très bien mangé sans déchet.

Mais je voudrais connaître un instrument qui égrappe mécaniquement le marc distillé et ensilé.

— Ainsi que vous le dites, ce marc compressé, chargé, s'égoutte, le peu d'eau qu'il renferme s'écoule par la porte de la cuve, il est déjà demi-sec et s'égrapperait très bien. Je suis surpris que les fabricants ne proposent pas des instruments.

La vendange se fait dans de bonnes conditions, mais les journées de chaleur du 31 août au 2 septembre ont absorbé beaucoup de jus, et depuis la chaleur est toujours lourde. » M. (Algérie).

Il y a des appareils pour extraire les pépins du marc de raisin. L'un d'eux a été décrit par M. Ventre dans le *Progrès* en 1918. Mais une machine à battre pourrait donner un résultat suffisant si on ne tenait pas à une pureté excessive.

L. Ravaz.

ASSEMBLÉE DE BÉZIERS

Première résolution

L'Assemblée,

Considérant que l'envahissement du marché vinicole intérieur par d'importantes quantités de vins étrangers et tunisiens met en péril la viticulture française ;

Que cet envahissement des vins étrangers est la conséquence de la politique économique suivie depuis la fin des hostilités par les gouvernements qui se sont succédés au pouvoir sous la pression des groupements industriels, que tandis que ces groupements bénéficient d'une protection douanière exagérée qui influe grandement sur les prix de revient de l'agriculture et de la viticulture, la viticulture n'est pas efficacement protégée contre la concurrence étrangère ;

Considérant qu'à la suite de l'abaissement à 2,05 du coefficient de majoration des droits de douane qui, pour les vins de 12 degrés et au-dessous, ont été ainsi réduits de 31 fr. 20 à 24 fr. 60, l'importation des vins exotiques de toute provenance a considérablement augmenté ;

Considérant que la France et l'Algérie produisent en quantité suffisante pour la consommation intérieure toutes les gammes de vin dont peut avoir parfois besoin le commerce pour procéder aux coupages nécessaires sans qu'il soit besoin de les demander à l'importation ;

Que d'ailleurs la loyauté des vins étrangers importés est souvent douteuse ;

Qu'ainsi de l'aveu même des viticulteurs espagnols, ces vins sont fréquemment vinés avec de l'alcool provenant de la distillation des maïs importés d'Argentine, après avoir subi un mouillage préalable, qu'en Grèce la vinification avec des raisins secs est admise et que le coupage des vins de raisins frais et des vins de raisins secs se fait habituellement dans ce pays, qu'en Italie également les vinelli (piquettes) ayant un titre alcoolique de 5 degrés au minimum ont la faculté de circuler au même titre que les vins et que le coupage des vins avec des vinelli est admis pour l'exportation ;

Considérant que la viticulture française se trouve constamment sous le coup de nouvelles menaces, qu'ainsi, à l'heure actuelle, elle appréhende, non sans raison, de voir au cours des pourparlers engagés pour la conclusion d'un accord commercial avec le Portugal, ses intérêts légitimes sacrifiés à des considérations d'ordre politique ou aux intérêts particuliers de certaines industries exportatrices ;

Considérant enfin que le fait de continuer à percevoir les droits de douane en francs papier alors que la plupart des autres nations avec lesquelles nous faisons des échanges commerciaux en exigent le paiement en or, constitue une véritable duperie ;

Que l'obligation du paiement des droits de douane en or dans la période actuelle de déséquilibre des changes donnerait à ces droits une stabilité à tous égards désirable et que nombreuses sont aujourd'hui les associations industrielles et commerciales qui réclament l'adoption de cette mesure.

L'Assemblée,

proteste énergiquement contre la politique économique qui, dans les accords commerciaux conclus depuis 1922, a sacrifié d'une façon systématique les intérêts de l'agriculture et de la viticulture française ;

Et demande :

1° Qu'une protection douanière équivalente soit accordée à toutes les branches du travail national ;

2° Que le coefficient de majoration du droit de douane applicable aux vins soit immédiatement relevé de 2,05 à 3 ;

3° Que le Parlement refuse sa ratification aux arrangements commerciaux qui n'ont pas encore reçu la sanction législative et dont les stipulations ont sacrifié les intérêts de la viticulture française à d'autres intérêts particuliers, notamment la convention de commerce conclue le 8 juillet 1922 avec l'Espagne et qu'il revienne à la vérité constitutionnelle en retirant au Gouvernement le pouvoir qu'il lui a concédé par la loi du 29 juillet 1919, de prescrire par décret l'entrée en vigueur des conventions commerciales avant leur ratification par les Chambres ;

4° Que l'arrangement commercial franco-hellénique du 21 février 1924, ne soit renouvelé qu'aux conditions suivantes :

a) Réduction du contingent annuel d'importation ;

b) Abaissement du pourcentage de réduction sur l'écart existant entre le tarif général et le tarif minimum ;

c) Adhésion de la Grèce à la Convention de Madrid ;

5° Que dans les négociations engagées avec le Portugal, il soit tenu compte, pour la fixation du contingent d'importation, des quantités de vin originaires de ce pays, importés en France avant la guerre, ainsi que de la dépréciation de la devise portugaise par rapport au franc ;

6° Que la viticulture soit officiellement consultée comme le sont les groupements industriels, avant la conclusion des accords commerciaux dont les stipulations sont de nature à affecter sa situation économique ;

Que le paiement des droits de douane soit exigé en or à l'avenir et que cette obligation soit imposée par décret ou par une loi.

Deuxième Résolution

Importation des vins tunisiens

L'Assemblée,

Considérant que le crédit d'importation de 300.000 hectolitres de vins tunisiens, accordé par décret du 14 août 1923, pour la période du 1er août 1923 au 31 juillet 1924, a été singulièrement dépassé avant la fin de la campagne, puisque au 30 avril 1924 les importations tunisiennes atteignaient un total de 452.772 hectolitres ;

Que ce large dépassement du crédit d'importation toléré d'abord sous garantie du paiement des droits de douane, a ensuite été autorisé par l'Administration des douanes avant qu'aucun décret nouveau vienne le régulariser ;

Que le décret du 22 mai 1924, accordant un complément de 150.000 hectolitres du contingent d'importation de vins tunisiens, n'a pas été publié au *Journal Officiel*, mais seulement inséré au *Bulletin des lois*, ce qui n'a pu encore être contrôlé attendu que la publication du *Bulletin des lois* est très irrégulière et qu'à l'heure actuelle le fascicule de mai n'a pas encore paru ;

Qu'au surplus, ce décret pris tardivement, puisque de l'aveu même des Administrations intéressées, le contingent supplémentaire de 150.000 hecto-

litres était déjà dépassé à la date de la signature du dit décret, ne saurait, d'après les lois constitutionnelles, avoir d'effet qu'un jour après sa publication dans les journaux officiels, qu'en conséquence il ne peut légalement régulariser les dépassements de crédits constatés ;

Que les irrégularités commises au sujet de l'importation des vins tunisiens en France, ont porté le plus grave préjudice à la viticulture française, surtout du fait que ce surcroît d'importation non prévu est venu s'ajouter aux importantes quantités de vins étrangers entrés en France au cours de la campagne ;

Considérant, ensuite, que la France continentale et l'Algérie produisent une quantité largement suffisante de vins de toutes catégories, pour les besoins de la consommation intérieure ;

Qu'il est, en outre, un peu osé de prétendre que la France doit-être tenue d'accepter en franchise, au même titre que les produits algériens, le surplus de la production tunisienne sur sa consommation si l'on considère que les producteurs français et algériens ont à supporter de lourdes charges budgétaires dont sont exonérée les colons tunisiens ;

Considérant encore que s'il importe au plus haut point que les Pouvoirs Publics, tant dans l'intérêt de la France que de ses colonies ou protectorats, adoptent et pratiquent une politique coloniale bien comprise consistant à orienter les cultures des colonies vers la production de tous produits faisant défaut à la Métropole, de manière à éviter de concurrencer sa production agricole, il est tout à fait inadmissible qu'au moment même où les producteurs d'Algérie, colonie française, s'efforcent d'harmoniser leurs cultures avec celles de la France en les dirigeant vers la production du coton, des agrumes, des vins à haut degré, mistelles, etc..., le gouvernement favorise, par des facilités d'importation l'extension de la culture de la vigne en Tunisie, pays de protectorat ou la colonie étrangère est nombreuse et plutôt réfractaire à toute assimilation.

Proteste énergiquement :

Contre le dépassement du crédit d'importation des vins tunisiens accordé en cours d'année en vertu d'un décret tardivement pris et non publié au *Journal Officiel*, ainsi que contre l'exagération du contingent d'importation fixé par le décret du 19 juillet 1924, pour la période du 1er juillet 1924 au 30 juin 1925, alors qu'à la date à laquelle a été pris ce décret, il était matériellement impossible d'évaluer l'importance de la récolte vinicole de la Régence ;

Demande aux Groupes Viticoles du Parlement de s'employer de tout leur pouvoir :

1° à éviter que de nouveaux abus de pouvoir soient commis par des importations irrégulières de vins tunisiens ;

2° à faire abandonner tout projet d'union douanière entre la France et l'Algérie d'une part, la Tunisie de l'autre et à faire repousser ce projet par le Parlement dans le cas où il serait déposé par le Gouvernement, afin que les intérêts des viticulteurs français et algériens, qui ont à supporter de lourdes charges fiscales, ne soient point sacrifiés au profit de quelques spéculateurs ou d'une colonie étrangère exploitant un pays sous notre protectorat.

Troisième résolution

Régime de l'alcool

L'Assemblée,

Emet le vœu :

Que le projet de loi établissant le régime définitif de l'alcool actuellement en instance devant le Sénat vienne en discussion dans le plus bref délai possible devant la Haute Assemblée, de façon qu'il puisse être voté par les deux Chambres avant le 28 février 1926, date à laquelle doit expirer le régime provisoire institué par la loi du 30 juin 1916 et prorogé jusqu'à cette date par des lois successives.

Quatrième résolution

Répression des fraudes

L'Assemblée,

Considérant qu'il importe au plus haut point dans l'intérêt bien compris du consommateur et du producteur ainsi que du commerce honnête que la surveillance et la répression des fraudes sur les vins s'exerce de la manière la plus efficace.

Qu'il est indéniable qu'à une action vigoureusement soutenue de la recherche des fraudes doit correspondre une stricte application des lois répressives et qu'une trop grande mansuétude des tribunaux envers les fraudeurs irait à l'encontre des intentions du législateur.

Considérant que le régime actuel de l'expertise contradictoire réorganisée par le décret du 22 janvier 1919, loin d'avoir donné les résultats que l'on était en droit d'en attendre a permis au contraire le sabotage des lois sur les fraudes et que nous n'en sommes plus à compter les acquittements et les non-lieux scandaleux rendus à la suite d'expertises contradictoires opérées sur des prélèvements du service de la répression des fraudes.

Considérant encore qu'à la suite de l'application de l'article 4 du décret du 19 août 1921 prescrivant l'affichage du degré des vins mis en vente sans appellation d'origine, on a enregistré un accroissement appréciable de la consommation taxée et une diminution des délits de fraude par mouillage, ce qui démontre sans conteste l'utilité de cette disposition et les importants services qu'elle a rendus au consommateur et au producteur.

Demande en conséquence aux Pouvoirs Publics :

1° De faire exercer par tous agents des services des fraudes et des Contributions Indirectes une active surveillance tant des fraudes de toute nature sur les vins produits à l'intérieur ou importés, que des contraventions aux dispositions de l'article 4 du décret du 19 août 1921 qui prescrit l'affichage du degré des vins mis en vente sans appellation d'origine.

2° De faire modifier le régime de l'expertise contradictoire en s'inspirant des propositions formulées à la dernière Assemblée Générale de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, tenue à Dijon le 18 juin 1924.

N***.

LA QUESTION DES RACES DU PHYLLOXÉRA DE LA VIGNE (1)

Le degré de résistance des Vignes à l'attaque du Phylloxéra peut dépendre de divers facteurs. Ceux qui, jusqu'ici, ont été mis en cause sont surtout les propriétés chimiques de la sève répondant plus ou moins aux nécessités physiologiques ou aux préférences de l'Insecte, le degré d'irritabilité des tissus à la piqûre phylloxérique, l'aptitude plus ou moins grande de la plante à opposer mécaniquement ou chimiquement une barrière aux germes de la pourriture qui se développent secondairement aux lésions. On a aussi regardé comme facteur d'immunité la propriété que présentent diverses espèces ou divers cépages de favoriser la production des ailés et de se libérer ainsi automatiquement des Phylloxéras qui les infestent. Enfin certaines différences de résistance au Phylloxéra fréquemment observées entre des Vignes de mêmes cépages, mais n'occupant pas les mêmes régions, peuvent être considérées comme étant en relation avec les conditions du sol ou du climat.

Les travaux qui ont été faits depuis une dizaine d'années en Alsace-Lorraine et en Allemagne par Börner font entrer en ligne de compte un nouvel ordre de facteurs tenant non plus à la nature même de la plante ou à l'influence du milieu dans lequel cette dernière évolue, mais à l'insecte lui-même qui présenterait des races biologiques distinctes susceptibles de provoquer chez la plante des réactions différentes.

Les recherches expérimentales faites par Carl Börner à Villers-sur-l'Orme, près de Metz, tendent à établir qu'il existe en Lorraine une race de Phylloxéra qui diffère biologiquement du Phylloxéra habituellement rencontré en France, notamment dans notre région méridionale. Cet auteur a proposé en 1910 de désigner cette race sous le nom de *pervastatrix*.

Elle est surtout caractérisée par ce fait que, dans les élevages en serre (2), elle ne donne pas lieu à la formation de galles foliaires sur les Vignes américaines qui en portent généralement le plus et qu'elle en produit au contraire sur les Vignes européennes et sur *Vitis labrusca* (Vigne américaine dont le comportement vis-à vis du Phylloxéra est assez comparable à celui des Vignes européennes). Elle se montre en outre particulièrement nuisible par les altérations qu'elle provoque sur les racines non seulement des Vignes européennes, mais encore de certaines vignes américaines telles que *Vitis arizonica*, *Berlandieri* (sauf certains cépages), *cordifolia*, *monticola*, *rupestris*, *palmata*, *Solonis*.

L'étude expérimentale du cycle du Phylloxéra de Lorraine a permis à Börner de faire les constatations suivantes :

1° Les ailés sexupares préfèrent nettement pour y déposer leurs œufs les Vignes européennes aux Vignes américaines, qui, dans le sud de la France, portent régulièrement des galles (alors que d'après les observations faites en France et en Italie ces dernières Vignes exercent au contraire sur les ailés une attraction tout à fait prépondérante). C'est ainsi que les Vignes européennes ont été préférées au Riparia Geisenheim et au Riparia × rupestris

(1) *Annales des Epiphyties*, n° 6. 1923.

(2) La génération sexuée n'aboutit généralement pas à l'air libre dans les pays du Nord et les galles foliaires ne peuvent par suite se présenter.

Couderc 3309, de telle sorte que l'œuf d'hiver n'a pu être obtenu que sur les premières.

2° Les seules fondatrices (rarement observées d'ailleurs) qui ont pu arriver à maturité à Villers-sur-l'Orme se sont développées sur la Vigne européenne, alors pourtant qu'elles auraient eu la possibilité de se fixer sur des Vignes américaines qui dans le midi de la France portent des galles.

3° L'élevage des gallicoles descendant de ces fondatrices ne réussit pas sur des Vignes connues pour porter des galles foliaires dans le Midi (Riparia Geisenheim 1, Riparia × rupestris 101[14] et 3309), et réussit au contraire sur la Vigne européenne et sur *Vitis labrusca*.

4° On sait que dans les élevages artificiels, en serre notamment, on peut, avec des radicicoles, obtenir sur les feuilles des Vignes américanes et sur les extrémités de leurs rameaux des déformations analogues à des galles. Or, pour le Phylloxéra de Lorraine, ces déformations ne se rencontrent dans les serres que sur les Vignes européennes, alors même que ces dernières se trouvent mélangées à des Vignes américaines qui dans le Midi de la France portent des galles.

Etendant ses expériences d'élevage du Phylloxéra de Lorraine à un grand nombre d'espèces et de variétés de Vignes, Börner a été conduit à répartir les Vignes cultivées en quatre groupes, d'après la façon dont elles se comportent vis-à-vis de ce Phylloxéra (race *pervastatrix* du *Phylloxera vastatrix*) :

I. — **Vignes jouissant de l'immunité complète** (immunes).

Ce groupe comprend les Vignes sur lesquelles le Phylloxéra de Lorraine ne peut se multiplier et sur lesquelles il ne donne lieu ni à la formation de galles sur les feuilles, ni à la formation de nodosités sur les racines. On y trouve les races pures de *Vitis riparia* (*vulpina*) étudiées jusqu'ici, *Vitis rubra* et certaines races de *Vitis Berlandieri*, en outre un certain nombre d'hybrides tels que : *Hybride Franc*, *Hybride Dromois*, *Riparia* × *Rupestris Couderc 3306*, *3309*, *Geisenheim 107*, *Cabernet* × *Rupestris 33 a'*, *Cordifolia* × *Geisenheim 19 et 20*.

II. — **Vignes qui ne sont attaquées que faiblement et occasionnellement et qui après l'hiver sont généralement débarrassées** (« Vignes résistantes »).

Dans ce groupe on trouve notamment les hybrides suivants : *Aramon* × *rupestris Ganzin n° 1*, *Mourvèdre* × *rupestris 1202*, *Aramon* × *riparia Telekg 143 B*, *Riparia* × *Gamay Oberlin 595 et 604*.

III. — **Vignes chez lesquelles il n'apparaît sur les feuilles aucune galle ou seulement des galles incomplètement développées, le plus souvent stériles, mais qui présentent sur les racines des nodosités et des tubérosités ; elles peuvent être contaminées d'une façon durable, mais sont en grande partie résistantes.**

Les hybrides les plus connus de ce groupe sont : *Riparia* × *Rupestris 101-14*, *Riparia* × *Vinifera 44 Laquenexy*, *Madeleine royal* × *Riparia 33 Laquenexy*.

IV. — **Vignes normalement attaquées avec galles fertiles sur les feuilles et nodosités sur les racines, pouvant être contaminées d'une façon durable et n'étant généralement pas résistantes** (Reblausschwach).

Dans ce groupe se rangent, en dehors des Vignes européennes (*Vitis vinifera* et *V. silvestris* et de la *Vitis labrusca*, Vigne américaine qui leur est apparentée, les hybrides de ces Vignes et certaines races de Vignes américaines : *Vitis arizonica*, *Berlandieri*, *Monticola*, *Palmato*, *Rupestris* et *Solonis*. Normalement attaqués sont aussi diverses Vignes asiatiques, ainsi que de nombreux hybrides tels que : *Riparia* × *vinifera*, *Riparia* × *labrusca*, *Riparia* × *rupestris*, *Rupestris* × *vinifera*, *Berlandieri* × *riparia*, etc.

Les nombreuses expériences faites à Villers-sur-l'Orme semblent bien montrer que le *pervastatrix* est une race complètement fixée ; elles paraissent exclure la possibilité de voir ce Phylloxéra passer des Vignes qu'il attaque normalement aux Vignes qui jouissent de l'immunité vis-à-vis de ses atteintes. Il meurt sur ces dernières ou les abandonne.

L'immunité de certaines Vignes contre l'attaque du *pervastatrix* se montrerait indépendante des facteurs externes tels que saison, température, humidité et alimentation. Les Vignes immunes ne pourraient être rendues susceptibles de contamination en faisant varier l'un quelconque de ces facteurs : jamais, quelles que soient les conditions, elles ne donneraient lieu à la formation de nodosités ou de tubérosités sur les racines ou de galles sur les feuilles ; dans tous les cas leur immunité se conserverait entière.

Par les croisements entre les Vignes immunes et non immunes, on constate d'après Börner, que la majorité des descendants jouissent de l'immunité et que celle-ci se présente par conséquent comme un caractère dominant. Tout tendrait donc à prouver que les propriétés biologiques du *pervastatrix* sont déjà naturellement fixées et sont, dans les circonstances normales, devenues constantes.

Aussi Börner admet-il que les caractéristiques du *pervastatrix* étaient déjà acquises avant que le Phylloxéra fût apparu en Lorraine et que l'on se trouve en présence d'une race qui s'est vraisemblablement formée dans le pays d'origine de l'Insecte, c'est-à-dire en Amérique et particulièrement dans la région des Monts Alleghani, par adaptation à la *Vitis labrusca* qui est assez voisine de la Vigne européenne (1). Le *pervastatrix* aurait été en ce cas transporté directement d'Amérique en Europe et, s'il en était ainsi, il faudrait s'attendre à le rencontrer dans bien d'autres pays qu'en Lorraine.

Depuis les premières observations de Börner d'assez nombreuses constatations sont venues, sinon confirmer toutes ses vues, tout au moins apporter de nouvelles données en faveur de l'existence de races biologiques du Phylloxéra.

L'auteur lui-même fit de nombreux essais pour infester des Vignes jouissant de l'immunité vis-à-vis du *pervastatrix* avec des radicicoles provenant de diverses parties de la Lorraine et de l'Alsace, de Wurtemberg, de Saxe, et tous donnèrent des résultats négatifs. Il en conclut que le *pervastatrix* doit être très largement répandu en Allemagne.

---

(1) On peut objecter que, s'il en était ainsi, la *Vitis labrusca* devrait avoir depuis longtemps disparu dans son pays d'origine. Mais Börner répond que les conditions spéciales dans lesquelles se trouve cette Vigne à l'état sauvage peuvent la rendre moins susceptible à l'attaque du Phylloxéra.

Dans la Suisse du Nord, Schneider-Orelli signala pour le Phylloxéra des particularités biologiques assez semblables à celles du Phylloxéra de Lorraine (1).

En Italie, Grassi et Topi ont trouvé dans la région du lac Majeur à Arizzano, un Phylloxéra présentant de grands rapports avec la même race.

Les expériences des auteurs italiens rappellent de très près celles de Börner. Elles ont été faites d'une façon comparative et dans des conditions de milieu semblables, d'une part avec le Phylloxéra d'Arizzano, d'autre part avec le Phylloxéra de Vintimille, qui présente les caractères biologiques habituels. Le Phylloxéra gallicole d'Arizzano servant aux contaminations des boutures racinées mises en expérience était prélevé sur des feuilles de Clinton, celui de Vintimille, mis à l'étude d'une façon parallèle, était prélevé sur des plants de *Riparia* × *rupestris* 339.

Or avec le Phylloxéra d'Arizzano, il n'a pas été possible, en trois années consécutives, d'infecter ni les feuilles, ni les racines de divers cépages américains qui, en général, sont susceptibles de porter des galles et des nodosités : seul le *Riparia* × *rupestris* 101-14 présenta quelques rares et très petites galles restant stériles. Avec le Phylloxéra de Vintimille, les galles se développèrent au contraire normalement sur les mêmes cépages.

Si l'on se reporte aux anciens travaux de Rathay (cité par Börner, 1923), il semble qu'en Hongrie, vers 1880, cet auteur se soit trouvé en présence d'une forme comparable. Enfin divers faits portent Börner à penser que dans le midi de la France et sans doute dans d'autres vignobles de notre pays, les deux races doivent exister côte à côte. Cette coexistence des deux types biologiques dans une même région aurait d'ailleurs été tout récemment constatée en Autriche par Thiem.

Signalons enfin que, d'après les derniers travaux de Börner, une différenciation morphologique légère pourrait se manifester entre le Phylloxéra dit de Lorraine et la race méridionale classiquement connue (2).

(*A suivre*).

Paul Marchal,
Membre de l'Institut, Directeur de la Station entomologique de Paris.

LES VENDANGES EN RHÉNANIE

Les feuillés commencent à jaunir, mais les raisins ne contiennent encore que du verjus. La récolte sera bonne (Un « Stück » par « morgen » ou 1200 litres par quart d'hectare), et les vendanges auront probablement lieu à la fin du mois d'octobre.

(1) Faes (H.) et Staehelin (M.), dans un travail intitulé « Le Phylloxéra gallicole et la désinfection des plants de vignes» (*Annuaire agricole de la Suisse*, 1922) ont aussi signalé la grande variabilité du Phylloxéra gallicole en Suisse; mais ils la rapportent exclusivement à des conditions actuelles du milieu.

(2) La principale différence indiquée résiderait dans la conformation des tubercules marginaux du métathorax qui, chez les radicicoles du Phylloxéra de Lorraine, présentent presque toujours deux mamelons distincts, tandis que dans l'autre race (désignée provisoirement sous le nom de « Sud de la France ») les mêmes tubercules sont simples. — Börner, dans ces derniers temps, est allé jusqu'à voir deux espèces distinctes dans ces deux formes de *Phylloxéra vastatrix*, ce qui paraît manifestement exagéré.

Fig. 1.

Fig. 2

Fréquentes sont les cueillettes par temps de neige ; les feuilles tombent laissant le raisin à découvert, il pourrit souvent avant de mûrir, il gêle même quelquefois.

Aux bonnes années (1911 et 1921, par exemple) la fin des vendanges est une véritable fête pour les allemandes aux cheveux blonds, corselet de velours, jupes à fleurs et tablier blanc.

La dernière tonne, contenant les dernières grappes foulées à la vigne, a la place d'honneur dans le cortège, précédée des couleurs de la province et de l'inévitable assemblage de cuivres assourdissants que nous retrouvons dans toutes les manifestations populaires d'Outre-Rhin.

L'ensemble est pittoresque et ce flot de bonheur qui passe du vignoble au cellier, sous la lumière grise d'une journée d'automne, fait songer aux hivers longs et rigoureux pendant lesquels la vie des champs vient se blottir sous la hotte des cheminées.

Et le grand tapis blanc recouvrant les fermes aux fenêtres éclairées étouffe pieusement les chants monotones accompagnés de guitares.

Wiesbaden, 26 septembre 1924

Marcel Biron.

SUR LE COURT-NOUÉ

« Observateur depuis vingt ans de la maladie du court-noué, je crois devoir répondre à la question posée dans le « *Progrès* ».

J'ai constaté, en effet, une très grande amélioration, cette année, non seulement dans les vignes soumises à ma surveillance, mais encore dans la majeure partie du vignoble cournonterralais que je parcours en tous sens hebdomadairement.

A quelle cause faut-il attribuer cette amélioration ? Sècheresse ? Cultures plus nombreuses et données « mieux à point » ? Meilleure aération du sous-sol ?

Le fait que nous subissons une carence d'eau depuis deux ans est peut-être dans cette indéniable amélioration, la cause prédominante, mais est-elle la seule ?

Dans les parcelles les plus atteintes de court-noué, quelques ceps présentent encore les caractéristiques différencielles de cette maladie, les autres ceps, semblent s'acheminer vers la guérison complète (végétation et fruits presque normaux).

Me basant sur les différentes observations présentées par le « *Progrès* », j'ai essayé, cette année, un mode de sous-solage qui m'a donné de bons résultats (quoique mis en action sur une surface très restreinte).

Ce procédé d'aération, consiste à pratiquer de nombreuses piqûres de 0^m 50 de profondeur à environ 0^m 20 l'une de l'autre en tous sens.

J'ai opéré au moyen d'une tige en fer pointue, après enfoncement à la profondeur précitée, j'ai imprimé à cette tige un mouvement rotatoire qui a eu pour effet de laisser subsister à l'emplacement piqué une bouche d'aération évasée à la surface du sol et amincie vers les couches profondes.

J'ai effectué le premier traitement au mois d'octobre et le second au départ de la végétation.

Quelques jours plus tard, j'ai opéré un ébourgeonnage très sévère, ne laissant subsister qu'un seul bourgeon par œil avant la floraison j'ai fait

enlever les rejets, qui poussent entre la feuille et le sarment et ai de ce fait éclairci mon cep. La fécondation s'est faite dans de bonnes conditions et les sarments obligés de pousser sur leur pointe ont pris de la longueur, allongeant de plus en leurs mérithalles et développant leur périmètre».

F. Robert.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès national de l'électrification rurale. — Nous rappelons que le Premier Congrès National de l'Electrification Rurale se tiendra à Lyon du 23 au 26 octobre prochain. Participeront à cette manifestation les éléments agricoles, industriels et commerciaux intéressés, ainsi que les représentants des administrations publiques dans les attributions desquelles entre l'électrification rurale.

Il était de la plus haute importance de provoquer dans des assises nationales la discussion entre tous ceux qui sont chargés de mener à bien la grande œuvre de l'électrification ; c'est ce qu'ont fort bien compris M. le Président du Conseil et MM. les Ministres de l'Agriculture et des Travaux Publics en apportant au Congrès leur concours personnel.

Les études présentées au Congrès ont été préparées par les usagers, les industriels et les représentants des administrations, unis dans une collaboration qui sera certainement des plus fécondes.

Le Congrès se tiendra pendant la Foire de Lyon qui prend une part active à son organisation. Pour qu'il soit véritablement instructif, les Congressistes trouveront, dans le Palais de la Foire où ils se réuniront, une exposition parfaitement agencée de matériel et d'appareillage électriques, assurée par la Quinzaine d'électrification rurale.

Pour renseignements, prière de s'adresser à la Fédération Nationale des Collectivités d'Electrification Rurale, 5, avenue de l'Opéra à Paris.

Cours d'Œnotechnie à Paris. — Une série de cours appliqués à l'étude du *vin fait* aura lieu à Paris, du 3 au 8 novembre 1924 par le Professeur L. Mathieu, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Ces cours oraux constituent un enseignement intensif des principes scientifiques qui guident dans les soins rationnels de conservation et d'amélioration des vins ; ils comprennent des leçons avec expériences, des exercices de dégustation et d'analyses, et sont adaptés spécialement aux besoins des négociants, restaurateurs, hôteliers, épiciers, etc.

Le même cours par correspondance (ainsi que celui concernant la vinification), sont dès maintenant à la disposition des intéressés qui ne peuvent se déplacer.

Programmes et notices sont adressés sur demande à l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès à Gagny-les-Paris (Seine-et-Oise).

Ecole d'Agriculture de Fontaines (Saône-et-Loire). — L'examen d'entrée et le Concours des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire) ont eu lieu le 13 septembre.

Il reste encore quelques places vacantes d'élèves payants. — Durée des études : 2 ans. — Age : 13 à 18 ans. — Enseignement théorique et pratique (agricole, viticole et horticole). — Domaine de 30 hectares. — Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Reg. Com. 72.441 (Seine),

Font-Romeu (Pyrénées-Orientales).

Incomparable Station climatique d'hiver. — Le Grand Hôtel, (1800 mètres d'altitude). — Saison d'hiver de décembre à mars. — Sports d'hiver : ski, luge, bobsleigh, traineau, skijoring, hockey, curling, patinage.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Directeur du Grand Hôtel, à Font-Romeu (Pyrénées-Orientales).

Luchon-Superbagnières (Haute-Garonne)

La Station de Sports d'hiver. — L'Hôtel de Superbagnères (1800 mètres d'altitude), relié à Luchon par un chemin de fer électrique à Crémaillère. — Saison d'hiver : de décembre à Mars. — Tous les sports de neige et de glace : patinage, hockey, curling, ski, luge, bobsleigh, traîneau. — Remontée des appareils.

Pour renseignements s'adresser à M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnières, Luchon (Haute-Garonne).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les vins vieux et nouveaux qui arrivent dans les Entrepôts parisiens en ce moment, proviennent généralement d'expéditions faites sur des achats, et très peu sont destinés à être vendus à leur réception, de sorte que les affaires de gros à gros, ici, ne consistent guère qu'en reventes sur place.

Les prix payés n'ont que bien peu varié depuis la dernière huitaine ; les vins du Midi vieux 8° ont été traités de 82 à 85 fr.; les 9° de 91 à 95 fr.; les 10° de 105 à 115 fr.; ceux de qualité supérieure sont assez recherchés. Les vins nouveaux, dont on demande les mêmes prix que pour les 1923, quoiqu'il y ait quelques différences dans les cours à la propriété, pourraient se payer dans les entrepôts de 80 à 82 fr. pour les 8°, et de 90 à 95 fr. pour les 9°. Des Algérie 1923 ont été offerts de 118 à 122 fr. suivant degrés et qualités. Des vins blancs, de toutes provenances, filtrés et faisant 8° se sont payés aux environs de 105 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris. On ne parle pas beaucoup de vins d'Italie et d'Espagne.

La note du *Marche aux Vins* est ainsi conçue :

Il se fait toujours quelques affaires de réapprovisionnement en vins vieux et les cours n'ont pas marqué d'évolution. On a vu quelques vins nouveaux pour lesquels on demande un prix relativement élevé étant donné la primeur de ces arrivages et la faveur dont ils jouissent dans la clientèle.

Les prix de détail restent les mêmes dans Paris ; on compte qu'avec la fin des vacances la vente va reprendre dans les dépôts.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 22 sept.	Cours du 29 sept. Vins nouveaux
7 à 8°	7,75 à 8 fr. 25	logés	logés
8 à 9°	le		
9 à 10°	degré	de 7 francs	de 7 francs
10 à 11°	»	à	à
11 à »	»		
Costières	8,50 à 9 fr.	7 fr. 25	7 fr. 25
Rosé, paillet, gris	le	le degré	le degré
Blanc Bourret	degré		
Blanc Picpoul	»		

Vin nouveau à retirer 6,50 à 7 fr. le degré.

Vauvert. — Beaucoup de lots dans les caves de 5 à 8.000 hectos.

Lots de 1.000 hectos à enlever de suite traités de 6,75 à 7 fr. le degré.

Plusieurs affaires, dont certaines assez importantes, se sont traitées en non logé de 6,50 à 7 fr. le degré et en logé à 7,50.

Alais. — Bourse de commerce. — Cours du 26 septembre 1924. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge coteaux, sous marc, 6 à 6,25 le degré; logé, 7 à 7,50 le degré.

La différence entre les sous-marc et les logés provient surtout des difficultés pour effectuer les retiraison, manque de matériel, personnel, transport.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 23 sept.	Cours du 30 sept.
7 à 8°	70	7,50 à 8 fr. 50	»
8 à 9°	à		»
9 à 10°	100	le degré	»
10° et au-dessus	»	»	»
Rosé	»	»	»
Blanc	»	»	»

Vins de 1924, à retirer, de 6,25 à 6 fr. 75 — logé, de 7 à 7 fr. 50. Blanc, de blanc, 1924, 7,50 à 8 fr. le degré.

Affaires traitées. — A titre d'information voici un aperçu de quelques ventes en caves logés traités voilà peu de jours :

Cave Saint-Bauzille, 2.800 hectos, 9°6, 71 fr.; cave Saint-Bauzille, 1.500 hectos, 10°4, 70 fr.; cave Lavérune, 4.000 hectos, 9°3, 70 fr.; cave P., 3.000 hectos, 8 à 9 degrés, 8 fr. le degré; cave M. Celleneuve, 3.000 hectos, 9°9, 75 fr.; Château de Pérols, 4.500 hectos, 10°6, 80 fr.; cave S., 9.000 hectos, 7 fr. 50 le degré; (cette cave entre Montpellier et Lattes) fera 8°9 à 9°2. Plusieurs caves à Gigean dans les 1.000 à 2.000 hectos, dans les 9 à 10 degrés, 70 à 75 fr.; cave L. près de 2.000 hectos, Boisseron, vin blanc réputé extra supérieur, 10°5, 90 fr.; cave F., à Juvignac, 4.000 hectos, 10 degrés, 85 fr.; cave B., 3.000 hectos, Pignan, 10 degrés, 75 fr.; cave G., Lunel, 2.500 hectos 10 degrés, 71 fr. 50; cave M., 2.500 hectos à Lansargues, 9°5 à 10 degrés, 7 fr. le degré; cave C., 7,000 hectos, Mudaison, 9°4 à 9°7, à 7 fr. 50 le degré; cave S., Vic, 2.500 hectos, 10°3, 75 fr.

Mauguio (Hérault). — Depuis quelques jours, nous remarquons la présence de quelques négociants du Centre, qui ont déjà effectué de nombreuses affaires.

A ce jour, les sous-marcs se traitent à 6,75 le degré, enlèvement immédiat.

On nous signale quelques ventes à 7 fr. et 7,25 le degré, vin logé jusqu'à fin décembre.

La coopérative de distillerie de Mèze (Hérault) a vendu, le 29 septembre, 100 hectos d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de 235 fr. l'hecto, nu, pris en distillerie, comptant et sans escompte.

On nous signale les ventes suivantes :

Cave C..., près Montagnac, 6.000 hectos 9°2 à 65 fr.

Cave Mauguio, 9.000 hectos, 7 fr. le degré.

Cave C. V..., près St-Aunès, 5.000 hectos 10°6 à 75 fr.

Cave E..., à Lattes, rosés et blancs, 7,25 de degré, 7000 hectos.

Cave C. R..., 2.500 hectos, 7 fr. le degré.

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 24 septembre 1924. — Vins : Rouge courant 1923, le degré, de 7,50 à 8,50; 1924, logé : 7 à 7,25 ; rosé, logé, 7 à 7,50.

Algérie rouge 11 à 12 degrés, 8,50 à 9 fr. ; rosé, 9 fr.

Espagne rouge 11 degr. 1/2 à 12 degrés, 76 à 73 fr. ; rosé, 72 à 73 fr. ;

Mistelle blanche, 8 à 9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 210 à 225.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 19 sept.	Cours du 26 sept.
7 à 8°	»	»	64
8 à 9°	71	64	»
9 à 10°	»	»	85
10 à 12°	102	85	»
Vins rosés	8 fr. le degré	»	»
Vins blancs	9 fr. le degré	»	»

Récolte 1924: vins rouges sous marc, 7 à 7 fr. 25 le degré. Cave logé 7,25 à 8 fr. le degré. Vins rosés de 7 à 8 fr. le degré.

Pomérol. — La plupart des principales caves de notre localité sont déjà vendues.

On nous signale les affaires suivantes :

Cave de M. H. Cabanon, environ 3.500 hectos, blancs et rouge, à la maison Poujade, à Mèze.

Cave de M. J. Cahuzac, environ 1.200 hectos ; cave de M. Alban Combes, environ 1.000 hectos ; cave de M. de Malordy, environ 1.200 hectos ; cave de M. Aniel, environ 1.500 hectos ; cave de M. David-Fabre, environ 1.000 hectos ; cave de Mme Vve Daladouire-Luca, environ 900 hectos. Acheteurs : M. Jean Filhol, de Marseillan.

Toutes ces ventes sont traitées sur la base de 8 francs le degré, blanc, rouge et rosé.

Ventes signalées. — Cave R..., près Béziers, beau vin, 5000 hectos, 8 fr. le degré.

Cave de R..., 7 à 8000 hectos, 10°6, à 80 fr.

Caves région de Cessenon, vins réputés. Beaucoup de caves traitées à 8 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 septembre 1924. — Vins rouges : récolte 1923, 8 fr. 50 le degré ; récolte 1924, 7 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat ; récolte 1924, 7 fr. 75 à 8 fr. le degré, en logé.

Pézenas. — Cote officielle des vins pendant la semaine du 20 au 27 septembre 1924.

Vins rouges vieux : 7 à 11 degrés, 8 fr. le degré.

Vins nouveaux enlèvement sous marc, 7 fr. le degré ; vins logés 7,25 à 7,75 le degré ; rosé, 7 fr. 50 le degré.

Vins blancs vieux : bourret et picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; clairette, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Ventes de 4000 hectos, de Montfort, titrant plus de 10 degrés, à 83 francs; 7000 hectos, de Tareilhan, à 9 degrés, 72 fr.; Gleizes et Rouhard qui ont traité une partie à 72 fr. et Belair à 78 fr., pour des 10 degrés.

Cave T..., près Fleury, 5000 hectos très bon vin, 9 à 9°6, 72 fr., logé décembre.

St C... et P..., 2000 hectos, 7 fr. 50 le degré.

Les vins sous marcs se payent de 7 à 7 fr. 25 le degré.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 18 sept.	Cours du 25 sept.
8°	»	»	»
8 à 9°	75 à 80	8 francs	8 francs
9 à 10°	80 à 90	à	à
10 à 11°	90 à 97	8 fr. 50	8 fr. 50
11° et au-dessus	97 à 105	le degré	le degré

Récolte 1924 : 7,50 à 8 francs le degré, logé.

Carcassonne. — Cote officielle de la Chambre de Commerce pour le marché de ce jour :

Récolte 1923 : Vins rouges, de 8° à 11°, 8 fr. 50 le degré.

Récolte 1924 : Vins rouges, de 8° à 11°, 7 fr. 75 environ. Ces prix s'entendent l'hecto nu, pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan. — Cote officielle des vins du Minervois et de la Corbière pour le marché de ce jour :

Récolte 1923 : de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré.

Récolte 1924 : de 7 fr. le degré, sous marc à enlever.

Récolte 1924 : de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré, logés (Corbières et Minervois).

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 20 sept.	Cours du 27 sept.
7 à 8°	»		
8 à 9°	70	8 à 8 fr. 50	8 à 8 fr. 50
9 à 10°	à		
10 à 11°	105	le degré	le degré
11 à 12°	»		
12 à 13°	»		

Vins nouveaux: 7 fr. le degré retiraison immédiate, 7,25 à 7 fr. 50 en logé.

La Cave Coopérative de Montner (Pyrénées-Orientales) a vendu : 1. Le 20 septembre courant, 427 hectolitres de vin rouge de la récolte de 1923 titrant 12 degrés, au prix de 9 fr. le degré, nu pris sur place.

2. Toute sa récolte de 1924 environ 500.000 kilos à raison de 82 fr. 50 les 100 kilos, pour la fabrication des Mistelles.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, du marché du 24 septembre. — Région : rouge, vin nouveau 8 à 9, 9 à 10 et 10 à 11 de-

grés, de 7 à 7,25 le degré ; rosé, de 7 à 7 fr. 50 le degré, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Algérie rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 87 à 105 francs l'hecto ; 2e choix, néant.

Espagne, sans transactions.

BEAUJOLAIS. — **Les vendanges en Beaujolais.** - Les vendanges battent leur plein en Beaujolais ; du nord au midi, de la plaine à la montagne, les vendangeurs cueillent les grappes mûries rapidement par un soleil exceptionnel de septembre.

Favorisée donc par un temps superbe, la cueillette se fera dans de très bonnes conditeons malgré la pénurie de main-d'œuvre.

La récolte est abondante sur tous les coteaux du Beaujolais, en dépit de la déperdition causée par les vers eudémis et cochylis et par la pourritude grise qu'un mois d'août exceptionnellement humide avait provoquée mais qu'a bien vite enrayée le chaud soleil qui a suivi.

Quant aux vins que des pronostics fort pessimistes avaient discrédités à l'avance, ils surprendront bien des acheteurs et des consommateurs. Des premières cuvées, qui certainement ne seront pas les meilleures et que nous avons pu déguster à Fleurie, à Chénas et Juliénas, nous pouvons conclure que les vins de 1924, s'ils ne peuvent se comparer à leurs aînés de 1923, pourront sûrement lutter avec les vins de bien des années antérieures.

Ils auront de la couleur, du bouquet et une teneur en alcool bien suffisante. Evidemment comme chaque année il y aura du choix, il est certain que les dernières cuvées vaudront plus que les premières car elles auront eu, comme on dit : « Le soleil dans la cuve ».

Quant au cours, il n'en est pas encore question mais il est à prévoir que, vu la quantité plus grande et la qualité moindre des vins. Ils seront quelque peu en régression sur les cours des vins de 1923, les consommateurs ne s'en plaidront pas.

AUBE. — On nous écrit de **Celles-sur-Ource.** — « Chez nous la vendange va commencer vers le 1er.

On pense faire en moyenne 40 hectos à l'hectare largement et si ce temps continuait, de bonne qualité car c'est assez en avance vu le temps qu'il a fait dernièrement ».

De *L'Agriculture du Centre* : D'une manière générale, les vignerons ont dû hâter l'heure des vendanges, en raison des graves dégâts causés par la cochylis.

On ne le soupçonnait pas tout d'abord. Mais c'est en commençant la récolte qu'on s'est aperçu des ravages, notamment dans les gros noirs, les gamays, les auvernats ou gris-meunier.

Les cots sont peu atteints. Ils promettent toujours une belle vendange.

Quant aux blancs, ils sont plus ou moins touchés, suivant les expositions, la nature du terrain, l'abondance du feuillage ou même pour d'autres raisons inconnues.

La récolte sera beaucoup moins abondante qu'on l'espérait. Les grappes sont généralement belles, mais peu nombreuses et la cochylis a réduit sérieusement les apparences. C'est en effet la partie tournée vers l'intérieur du cep qui est touchée.

On aurait pu craindre pour la qualité en raison des conditions climatériques. Déjà, certains viticulteurs nous priaient de demander au Ministre l'autorisation de désacidifier.

De tous côtés, on nous assure que ces craintes sont excessives.

En Touraine, dans la région de Vouvray, il y a beaucoup de cochylis dans les clos et dans le voisinage des arbres. On peut encore espérer une bonne qualité, mais les deux tiers au plus de la récolte de 1923 comme quantité.

En Indre-et-Loire, dans les vignobles des bords du Cher, de Joué à Bléré, on espère de 20 à 30 pièces l'hectare avec le cot. Pour le grolleau, demi-récolte.

Alger. - Du 20 septembre 1924 : Vins récolte 1924, toutes les qualités réunies, le degré, 6 fr. 25 à 7 fr. 25.

On nous écrit de **Philippeville** : La vendange se fait dans de bonnes conditions mais les journées de chaleur des 31 août et 2 septembre ont absorbé beaucoup de jus et depuis la chaleur est toujours lourde.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 29. — Clairettes 90 à 100 fr.; gros verts, 90 à 100 fr. ; olivettes 120 à 125 fr. ; œillades 90 à 100 fr. ; dattiers 110 à 125 ; olivettes blanches 110 à 120, le tout aux 100 kilogs.

Carpentras. — Marché du 28. — Raisins de table blancs dattiers, 120 à 150 ; raisins de table blancs clairette, 99 à 100 fr ; raisins olivettes noires, 60 à 80 fr. ; raisins de table gros verts, 100 à 120 fr. ; raisins de vendanges Jaquez-Aramons, 35 à 38 fr. ; raisins carignans grenaches, 40 à 45 fr. les 100 kilos.

Chateaurenard. — Marché du 25. — Raisins gros vert, les 100 kilos, 150 fr. ; aramon, 85 ; dattiers, 150 ; clairettes, 80 ; olivettes noires, 170 ; olivettes blanches, 160 fr.

Paris. — Halles Centrales, 30 septembre. — Raisins du Midi : blanc, les 100 kilos, de 140 à 300 fr. ; noir, de 140 à 200 fr. ; œillade, de 220 à 260 fr. ; muscat, le kilo, de 2 fr. 50 à 4 fr. ; chasselas Moissac avec sarments, le kilo, 2 fr. 50 à 3 fr. 25 ; d'Espagne muscat, le kilo, de 3 à 4 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 370 à 390 fr. l'hecto ; rectifié, de 95 à 97°, 565 fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 215 à 225 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de 86 degré, 450 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés, manque ; 3/6 de marc 86 degrés, 380 fr.

Eau-de-vie de marc 52 degrés, pas d'affaires, l'hectolitre nu.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 430 à 440 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 215 à 225 fr.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 380 fr. l'hecto.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 21 au Samedi 27 septembre 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	»	14	24	8	2	5	»	»	20.0	7.4	»	4.8
Lundi	19	14	18	1	»	2	»	»	17.4	7.	»	»
Mardi	18	10	23	11	»	2	»	»	18.6	8.	»	»
Mercredi	18	8	20	12	12	2	»	»	22.6	6.	»	»
Jeudi	17	10	19	6	15	»	»	»	24.	6.4	»	»
Vendredi	19	10	»	»	17	»	»	»	18.5	7.2	»	»
Samedi	18	17	24	6	»	»	»	»	21.5	9.0	»	»
Total	109	83	128	44	46	11			142.6	51		4.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	22	»	»	»	2	»	27	14	27	14	»	2
Lundi	»	»	»	9	»	»	25	16	20	12	»	»
Mardi	»	»	19	14	0.4	17	22	10	19	13	14	4
Mercredi	»	»	20	»	»	»	18	12	18	5	34	»
Jeudi	»	»	21	9	23	»	15	5	19	9	14	»
Vendredi	»	»	21	8	13	»	16	10	19	7	»	»
Samedi	»	»	»	»	0.3	»	14	9	21	7	»	»
Total	22	»	81	40	38.7	17	137	76	143	67	62	6
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	30	»	24	13	»	5	27	»	22	15	»	10
Lundi	27	16	23	»	2	»	25	20	21	13	»	2
Mardi	25	9	23	8	0.5	5	23	12	21	17	»	»
Mercredi	22	11	19	»	17	»	17	13	19	4	32	»
Jeudi	11	5	21	12	17	»	14	5	20	10	5	»
Vendredi	16	10	19	2	»	»	»	»	19	6	2	»
Samedi	16	9	23	7	30	»	18	9	21	7	2.4	»
Total	147	60	152	42	66.5	10	124	70	143	72	52.4	12
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	33	16	20	12	3	7	31	12	»	15	»	17
Lundi	26	12	»	»	»	2	28	19	»	16	»	»
Mardi	22	»	21	14	»	2	26	19	»	18	»	9
Mercredi	»	11	22	12	2.5	»	25	»	22	8	2	»
Jeudi	16	9	20	14	7	»	24	10	26	11	32	»
Vendredi	17	10	23	7	28	»	23	17	»	9	0.4	»
Samedi	21	6	28	7	»	»	23	12	»	»	»	»
Total	135	64	134	66	40.5	11	180	89	48	77	34.4	26
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	31	»	21	15	»	1	25.1	19.2	22.0	11.1	3.8	»
Lundi	33	18	23	»	»	»	24 2	17.9	22.2	7 7	26.8	»
Mardi	27	16	26	8	»	»	22.1	16.5	27 1	13.7	»	»
Mercredi	26	12	24	9	21	»	20.4	7.5	26.4	8 9	»	»
Jeudi	13	7	30	15	4	»	23	11 5	26.1	10.0	»	»
Vendredi	23	13	27	10	2	»	21.1	10.9	30.6	9.9	»	»
Samedi	19	8	31	10	»	»	23.7	10.9	26.0	9.9	»	»
Total	172	74	182	67	28	1	159.6	95.4	180.4	71.2	30.6	»
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	24	18	18	15	»	42	25	18	26	20	»	1
Lundi	»	19	24	15	»	»	25	20	29	19	»	»
Mardi	29	18	24	16	»	»	28	20	26	20	»	»
Mercredi	25	16	24	12	10	»	28	20	24	18	»	»
Jeudi	19	10	23	18	»	»	26	22	25	18	»	»
Vendredi	25	13	27	13	»	»	26	19	24	19	»	»
Samedi	23	12	23	12	»	»	26	17	24	19	»	»
Total	145	106	163	101	10	42	184	136	178	133	»	1

Observations. — Automne

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb**, **Monteux**, **Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 01 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. Nos 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

Demandez Catalogue.

Propriétaires-Viticulteurs !

Adressez-vous directement à la Production

des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

(200 HECTARES)

Paul FENOUIL, Propriétaire

CARPENTRAS (Vaucluse)

Vous offre : Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

Téléphone : 87 et 105 Reg. Com. Carpentras N° 1881.

VINIFIEZ AVEC

LES LEVURES LARROCHE ET LE **PHOSPHISULFOL** Solution Sulfureuse

AUGMENTATION DE : Nutritive

Alcool, Bouquet, Conservation. *Extrait, Couleur, Limpidité.*

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

VIGNES AMERICAINES

PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS

Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta

BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**

Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

R. C. Carpentras N° 1946-357.

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

Instruments pratiques pour l'appliquer.

N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**

N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**

N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

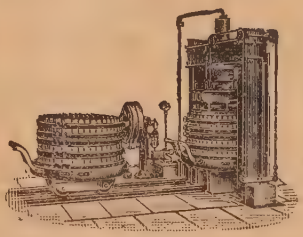
S'adresser à **JEAN**, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à **BARTHELEMY**, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet "Duchscher" — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER

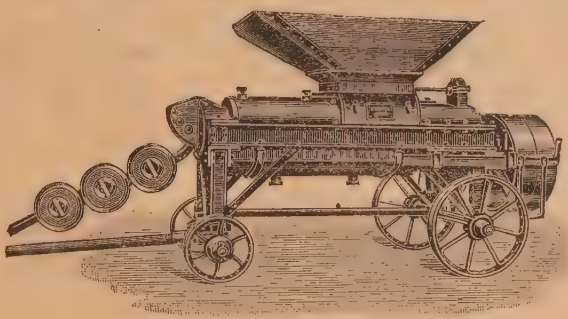
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

—

Evitez **les imitations**

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873

Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. Bitard et Cie., **Bordeaux**, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de Montpellier : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — Béziers : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — Carcassonne : Armand GALY, **Carcassonne.**

Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul Devèze, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice Rousset, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et **RUPESTRIS DU LOT**

DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols

par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigre acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour négtisiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE — Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUS , NANCY

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, *fondé en 1875*

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le SULPHOFERMENT est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Tous les viticulteurs qui s'intéressent à l'amélioration de leur vignoble sont invités à visiter au cours de l'été, les pieds-mères de cette vigne dont l'ensemble de qualités satisfait des espérances qui semblaient irréalisables.

DEMANDER RENSEIGNEMENTS A :
L. M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

39me ANNÉE **1924** Prix franco : 4 fr. 40

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc. contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2 fr. 50** franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte de

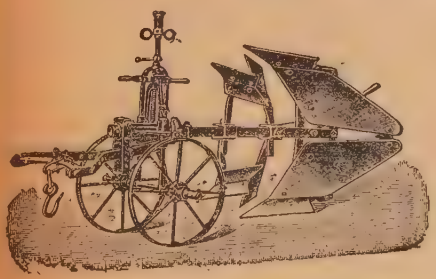
MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE
(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS
(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**
LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)
Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**
Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, no 26270

TREUILS DE LABOURAGE
(SYSTÈME DOUILHET)
Toutes puissances à essence et électrique
DÉFONCEMENTS à 0,50 pour plantations de vignes.
CHARRUES Balances Défonceuses.
CHARRUES vigneronne 4 et 5 socs pour tracteurs directs.
Moteurs industriels — Charrues brabants.
FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES Société anonyme au cap. de 21.000.000
Siège social TARBES.
SECTION DE MOTOCULTURE, 36, rue du Pont-de-la-Mousque, **BORDEAUX.**
Téléph. 6252 — Télégramme FAP Bordeaux.

La vraie Charrue Fondeur créée en 1830



est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,*
et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez,
TOULOUSE
Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES
L. FAURE-POUJOL 26, quai Notre-Dame, **BEZIERS**
R. C. A 1233 Téléph. **6-82** (Hérault).

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures
ENGRAIS d'OS — CORNAILLES
POUDRE d'OS
Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

SEMENCES D'AUTOMNE

CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale

CATALOGUE SUR DEMANDE

Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne.

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers

(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 Téléphone **1-75**

COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES

Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

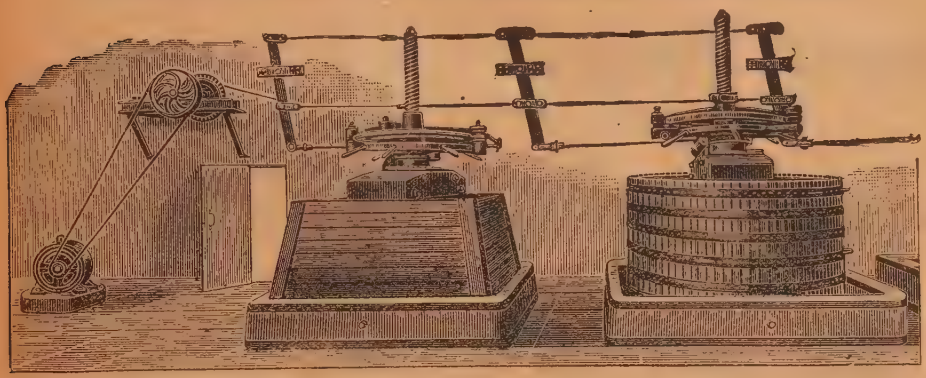
Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

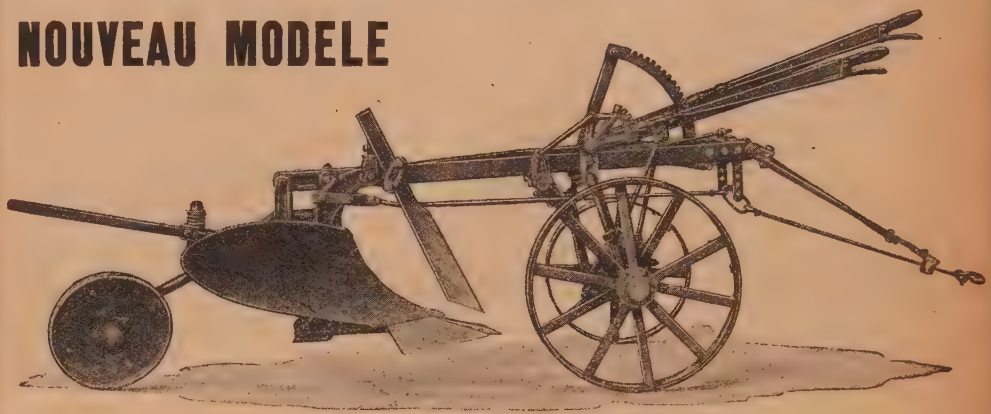
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, n° 1595. Téléphone : **70**

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

Viticulteurs et Négociants en Vins !

SUPPRIMEZ tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'**EMPLOI** du

DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'**OZONITE** pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE — MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

Etablissements P. LANDOUZY, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).
Directeur: **J.-B. CORNAVIN,** Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI
38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.
Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)
Tg. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)
Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés. Plants greffés.

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

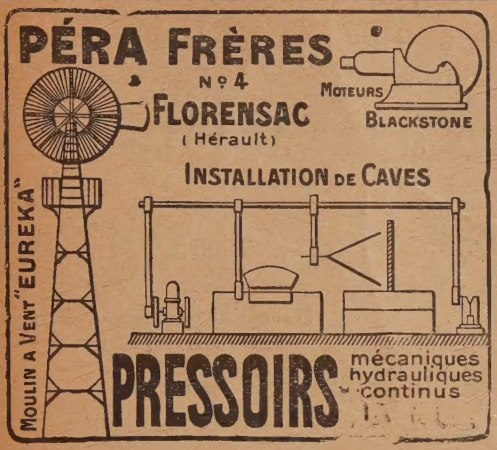
Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

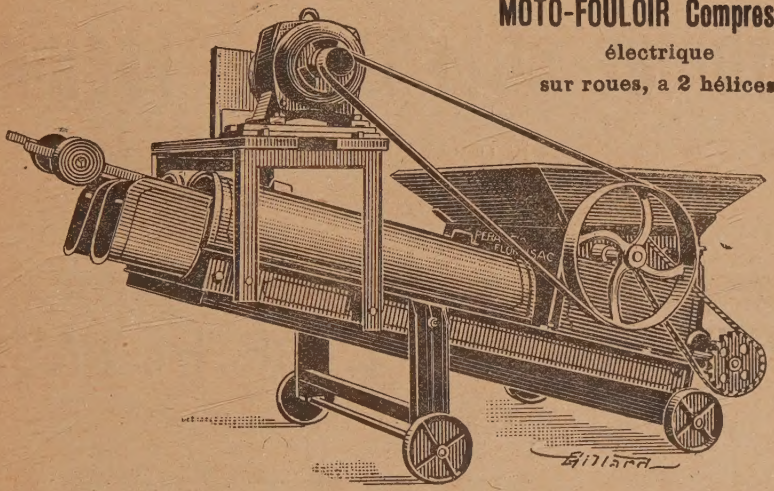


Catalogue général

Franco sur demande

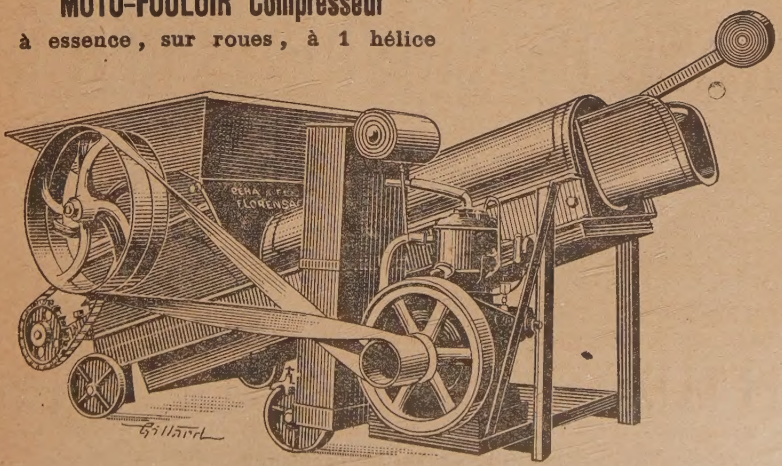
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique
sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

Cie de Produits Chimiques et Électrométallurgiques

ALAIS, FROGES et CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 160 millions de francs

Administration Centrale à PARIS, 126, rue La Boetie.

Adresse Télégraphique **Apechiney-Paris**

Reg. du Commerce { Lyon B. 1682. Seine 193.448

Téléphone : **Elysées 07-43, 07-44**
Inter : Elysées 18

ANHYDRIDE SULFUREUX "PECHINEY"

Fabriqué à partir du soufre et garanti chimiquement pur, pour tous traitements concernant les vins, cidres et bières.

METABISULFITE DE POTASSE

55 pour cent de SO^2.

SULFATE DE CUIVRE "PECHINEY"

SULFATE DE FER

pour le traitement des vignes.

CHAUX et SULFATE DE CHAUX

pour emplois agricoles.